

<<西点制作大全>>

图书基本信息

书名：<<西点制作大全>>

13位ISBN编号：9787122052759

10位ISBN编号：7122052753

出版时间：2009-10

出版时间：化学工业出版社

作者：刘建设，杨佩宝，王楠楠 编著

页数：136

字数：260000

版权说明：本站所提供下载的PDF图书仅提供预览和简介，请支持正版图书。

更多资源请访问：<http://www.tushu007.com>

## <<西点制作大全>>

### 内容概要

本书从西点的起源、西点制作的基础知识讲起，介绍了七大类、百余种经典西点的制作方法。所有原料、工具都娓娓道来，助你做出完美无缺的西点来；每款西点都配有详细的步骤讲解，就好像西点大师在手把手给你传授制作秘籍。

还等什么？

下一个西点高手就是你！

## 作者简介

刘建设，从事烘焙工作三十年，国家高级技师。

《中华烘焙》编委，曾在烘焙业工会培训部工作。

1979年至今在北京新侨饭店面包房（后与日本容喜堂合资为北京新侨三宝乐）工作。

1994年到日本培训学习。

擅长花样面包制作，对面粉有多年的理论研究和实际操作经验，常年在专业刊物上发表过作品，为各大杂志提供烘焙技术稿件。

是《中华烘焙辞典第三分册》一书的作者之一。

曾任北京电视台BTV3频道八方食圣和北京电视台BTV7频道食全食美栏目策划，曾任中央电视台4频道的面包超人大赛活动的专家评委。

## &lt;&lt;西点制作大全&gt;&gt;

## 书籍目录

PART 1 西点基础 西点的起源 西点的分类 制作西点的准备工作 工具的选择 工具的使用方法 食材的选择 基本和面擀面的方法 油炸 融化巧克力 巧克力装饰技巧 打奶油 奶油装饰的制作 使用模具制作各种造型 水果处理与装饰技巧 PART 2 挞 关于挞 挞的基本做法 香橙果冻杏仁挞 千层蛋挞 经典葡萄牙蛋挞 草莓酥皮蛋挞 水润凝乳挞 紫薯蛋挞 风情樱桃蛋挞 诱惑蓝莓挞 糖粉果蛋挞 坚果蛋挞 PART 3 派 关于派 派的基本做法 乳香芝士派 奶油草莓派 香芒乳酪派 香菇鸡肉派 健康南瓜派 三角朗姆酒苹果派 蜜糖粉梨子派 雪域葡萄派 蜜豆派 百利草莓派 美味香芋派 栗子派 鸡蛋派 豆沙派 鸡肉色拉派 牛肉洋葱派 PART 4 布丁 关于布丁 布丁的基本做法 蜂蜜布丁 百利甜酒鸡蛋布丁 樱花布丁 咖啡草莓布丁 芒果布丁 酸奶布丁 草莓椰果布丁 抹茶布丁 QQ牛奶布丁 橙子布丁 葡萄布丁 PART 5 曲奇&饼干 关于曲奇&饼干 曲奇的基本做法 饼干的基本做法 奶油曲奇 丹麦曲奇 香酥曲奇 巧克力曲奇 曼越莓曲奇 柠檬奶油曲奇 提子曲奇 夹心曲奇 柠檬手指曲奇 可可核桃仁饼干 花生饼干 螺旋饼干棒 提子五星饼干 曼越橘饼干 圣诞饼干 玫瑰饼干 爱意饼干 草莓蛋糕饼干 PART 6 面包&泡芙 关于面包&泡芙 泡芙的基本做法 港式菠萝包 芝士火腿面包 法国黑麦吐司 汉堡包 火腿面包 小熊面包 奶香吐司 硬牛角面包 法棍面包 热狗 乳香派 蒜香面包 烤三明治 提子菠萝皮面包 水果泡芙 芝士比萨面包 夹心果酱面包 巧克力色拉泡芙 蛋黄酱泡芙 夹心芝士泡芙 奶油花型泡芙 硬皮泡芙 脆皮双层面包 PART 7 蛋糕、蛋糕卷 关于蛋糕、蛋糕卷 蛋糕的基本做法 蛋糕卷的基本做法 蓝莓蛋糕 布丁蛋糕 巧克力蛋糕 奶油杏仁蛋糕 提子奶油蛋糕卷 菠萝天使蛋糕卷 草莓天使蛋糕卷 水果奶酪蛋糕卷 杏脯蛋糕卷 蛋糕小卷 PART 8 比萨&巧克力&其他 关于比萨&巧克力 比萨的基本做法 通心粉肉肠比萨 中式煎饼比萨 芝士夹心比萨 巧克力甜甜圈 洋葱圈 蜂蜜柚子酸奶冻 脆皮巧克力棒 可可榛子巧克力球 杏仁朗姆酒巧克力 巧克力火锅 奶油草莓饮 肉桂奶油咖啡

<<西点制作大全>>

章节摘录

插图：

## <<西点制作大全>>

### 编辑推荐

《西点制作大全》编辑推荐：烘焙大师亲自指导，最流行的新款西点制作。细致的过程介绍，完美变身烘焙高手，挞、布丁、派、曲奇、泡芙、蛋糕卷、匹萨应有尽有哦。超值附着烘焙入门DVD光盘。

版权说明

本站所提供下载的PDF图书仅提供预览和简介，请支持正版图书。

更多资源请访问:<http://www.tushu007.com>